

Бізнес із «людським» обличчям

стор. 2

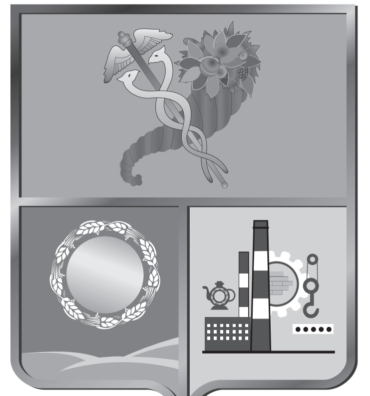


Пауки могут быть опасны

стор. 3

+ додаток Телепрограма від «ТРИБУНИ»

www.tribune.kharkov.ua



ТРИБУНА трудящих

4 серпня 2012 р. Субота

№57 (8819)

Заснована 18 липня 1937 року | ГАЗЕТА ХАРКІВСЬКОГО РАЙОНУ ДЛЯ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ЭСТАФЕТА ПАМЯТИ — 69 ЛЕТ СПУСТЯ



На днях в Харьковском районе стартует эстафета памяти, посвященная освобождению наших сел и городов от немецко-фашистских захватчиков. Больше месяца понадобилось на то, чтобы выбить фашистов с многострадальной харьковской земли.

Немцы, уходя, старались оставить за собой развалины, выжженные поля, загубленные сады и отравленные колодцы. Живы еще свидетели, которые с содроганием вспоминают, как, отступая и зная, что женщины и дети прячутся в погребах, немцы бросали в погреба гранаты. Как кидали в колодцы с водой трупы или просто выливали горючее, зная, что ближайший источник воды будет трудно отыскать. И как радостно население встречало запыленных, усталых, измученных «наших», которые, не задерживаясь, шли дальше — догонять и добивать удирающего врага.

Жизни 15 тысяч жителей Харьковского района унесла война. Столько же советских воинов сложили головы, освобождая эту землю от «коричневой чумы». В братских могилах нашли они вечный покой и бессмертие. Отдать жизнь за други своя — почетная смерть для воина. И мы мысленно благодарим павших за свободную землю, за мирное небо, за шелест листьев и трав, за пение птиц и золотые поля, за тихое течение рек и за саму жизнь. Мы возносим молитвы за упокоение их душ, так безжалостно и так преждевременно вырванных из земной жизни, чтоб жили сегодня мы.

Почти семь десятков лет прошло с той поры. Зарубцевались раны на земле, выросло не одно поколение, не знающее, что такое война. Но до сих пор земля хранит смертоносные осколки войны — не разорвавшиеся бомбы и мины, захороненные снаряды... И до сих пор в сердцах старшего поколения жива боль утраты, память о тех страшных годах и острое понимание того, какой ценой был завоеван мир, и что такое война. Мы, родившиеся под мирным небом, вряд ли сможем это осознать.

Все меньше среди нас ветеранов Великой Отечественной. Они уходят тихо, без помпы и фанфар, и редко по телевизору можно увидеть, как их провожают в последний путь. Но благодарность и память живут не на экране, а в наших сердцах. Низкий поклон всем ветеранам войны, участникам боевых действий и труженикам тыла, чей ратный и трудовой подвиг подарил следующим поколениям право на мирную жизнь. С годовщиной освобождения, Харьковский район!

«Трибуна трудящихся»

На шляху створення цілісної системи роботи з кадрами

Указом Президента України від 20 липня 2012 року №453/2012 затверджено План заходів щодо реалізації у 2012 році положень Стратегії державної кадрової політики на 2012–2020 роки. Підготовку згаданого Плану забезпечено Нацдержслужбою України відповідно до Плану організації виконання Указу Президента України від 01.02.2012 р. №45/2012 «Про Стратегію державної кадрової політики на 2012—2020 роки».

Координація діяльності з підготовки та реалізації річного Плану заходів, спрямованих на здійснення Стратегії державної кадрової політики на 2012—2020 роки, є одним з пріоритетних напрямів діяльності Нацдержслужби України.

Президент України Віктор Янукович цим Указом доручив Нацдержслужбі України сформувати Президентський кадровий резерв «Нова еліта нації»; розробити і затвердити галузевий стандарт підготовки магістрів за спеціальністю «Державна служба» у галузі знань «Державне управління» (спільно з Міносвіти України); визначити на конкурсній основі вищі навчальні заклади, які здійснюють підготовку магістрів за спеціальністю «Державна служба» галузі знань «Державне управління» за державним замовленням; створити базу даних держслужбовців і посадових осіб місцевого самоврядування, які пройшли підвищення кваліфікації у сфері європейської інтеграції, євроатлантичної співпраці та мовну підготовку; організувати підвищення кваліфікації працівників органів виконавчої влади та органів місцевого самоврядування щодо застосування нового Закону України «Про державну службу», забезпечити організацію та проведення комунікативних заходів з питань формування кластерної моделі системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації кадрів для державної служби та служби в органах місцевого самоврядування, яка передбачає створення умов для підготовки та безперервності підвищення кваліфікації кадрів до роботи в органах державної влади та місцевого самоврядування з урахуванням регіональних потреб та можливостей тощо.

У контексті реалізації комплексних реформ в державі, які було розпочато Президентом України В. Ф. Януковичем, Стратегія державної кадрової політики на 2012—2020 роки, є важливим документом, спрямованим на створення в Україні сучасної цілісної системи роботи з кадрами, що дасть змогу забезпечити усі сфери життєдіяльності держави кваліфікованими кадрами.

Матеріали прес-служби Нацдержслужби України

Вакансії

Управління праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації оголошує конкурс на заміщення вакантної посади головного спеціаліста з комп'ютерної техніки фінансово-адміністративного відділу (на період декретної відпустки).

Претенденти на заміщення посади повинні: мати повну вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста; вільно володіти державною мовою; мати високий рівень володіння роботою на ПК (WORD, EXEL, АСОПД); уміти готувати аналітичні довідки; мати стаж роботи за фахом у державній службі не менше 3 років або стаж роботи за фахом в інших сферах не менше 3 років. Прийом документів для участі в конкурсі протягом 30 календарних днів з дня опублікування оголошення. Детальну інформацію про умови конкурсу можна отримати в управлінні праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації (м. Харків, пр. Гагаріна, 157а, каб. 6, тел. 52-01-79)

***

Управління праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації оголошує конкурс на заміщення вакантної посади державного соціального інспектора відділу державних соціальних інспекторів.

Претенденти на заміщення посади повинні: мати повну вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста; вільно володіти державною мовою; мати високий рівень володіння роботою на ПК (WORD, EXEL); уміти готувати аналітичні довідки; мати стаж роботи за фахом у державній службі не менше 3 років або стаж роботи за фахом в інших сферах не менше 3 років. Прийом документів для участі в конкурсі протягом 30 календарних днів з дня опублікування оголошення. Детальну інформацію про умови конкурсу можна отримати в управлінні праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації (м. Харків, пр. Гагаріна, 157а, каб. 6, тел. 52-01-79)

***

Управління праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації оголошує конкурс на заміщення вакантної посади спеціаліста 1 категорії з прийому громадян підрозділу прийому громадян відділу соціальної адресної допомоги.

Претенденти на заміщення посади повинні: мати повну вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста; вільно володіти державною мовою; мати високий рівень володіння роботою на ПК (WORD, EXEL); уміти готувати аналітичні довідки; мати стаж роботи за фахом у державній службі не менше 3 років або стаж роботи за фахом в інших сферах не менше 3 років. Прийом документів для участі в конкурсі протягом 30 календарних днів з дня опублікування оголошення. Детальну інформацію про умови конкурсу можна отримати в управлінні праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації (м. Харків, пр. Гагаріна, 157а, каб. 6, тел. 52-01-79)

***

Управління праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації оголошує конкурс на заміщення вакантної посади спеціаліста 1 категорії відділу персоніфікованого обліку отримувачів пільг (на період декретної відпустки).

Претенденти на заміщення посади повинні: мати повну вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста; вільно володіти державною мовою; мати високий рівень володіння роботою на ПК (WORD, EXEL); уміти готувати аналітичні довідки; мати стаж роботи за фахом у державній службі не менше 3 років або стаж роботи за фахом в інших сферах не менше 3 років. Прийом документів для участі в конкурсі протягом 30 календарних днів з дня опублікування оголошення. Детальну інформацію про умови конкурсу можна отримати в управлінні праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації (м. Харків, пр. Гагаріна, 157а, каб. 6, тел. 52-01-79)

***

Управління праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації оголошує конкурс на заміщення вакантної посади спеціаліста 1 категорії відділу персоніфікованого обліку отримувачів пільг.

Претенденти на заміщення посади повинні: мати повну вищу освіту відповідного професійного спрямування за освітньо-кваліфікаційним рівнем магістра, спеціаліста; вільно володіти державною мовою; мати високий рівень володіння роботою на ПК (WORD, EXEL); уміти готувати аналітичні довідки; мати стаж роботи за фахом у державній службі не менше 3 років або стаж роботи за фахом в інших сферах не менше 3 років. Прийом документів для участі в конкурсі протягом 30 календарних днів з дня опублікування оголошення. Детальну інформацію про умови конкурсу можна отримати в управлінні праці та соціального захисту населення Харківської райдержадміністрації (м. Харків, пр. Гагаріна, 157а, каб. 6, тел. 52-01-79)

Конкурсна комісія

БІЗНЕС ІЗ «ЛЮДСЬКИМ» ОБЛИЧЧЯМ

Підприємництво

Василь ЧИГРИН, фото Марії ЗАЙЦЕВОЇ

Навіть попри існування так званого «дикого ринку» та економічної кризи, малий та середній бізнес Передмістя, звичайні підприємці активно займаються благодійністю, меценатством, спонсорством, надаючи суттєву матеріальну допомогу малозабезпеченим категоріям населення, дітям, хворим людям.

Позитивний вплив «Євро-2012»

Підприємництво, малий та середній бізнес у нашому районі в останні роки розвиваються особливо активно. Це позитивно впливає на насичення ринку товарами, створення умов для нормальної конкуренції, вирішення питань зайнятості населення. Особливо активно малий та середній бізнес в районі розвивався в період підготовки до проведення в Харкові футбольного єврочемпіонату. Будувалися нові готелі, заклади громадського харчування, автостоянки, розвивалася сфера сервісу. На сьогодні у Харківському районі налічується вже понад 11000 суб'єктів підприємницької діяльності та більше 3100 зареєстрованих юридичних осіб. У великій мірі це також позитивний результат районної Програми розвитку малого підприємництва. Роздрібний товарообіг у середньому на одного мешканця району складає зараз близько 4450 грн. Це один з кращих показників серед 27 районів області.



Об'єкт підприємництва в Пісочині


Дитмайданчик, зведений меценатом у Покотилівці

У районі на сьогодні діє понад 700 об'єктів торгівлі та 10 ринків, а ресторанна мережа представлена аж 167 об'єктами. Найбільші з ринків — «Лоск» та «1 кілометр», які були суттєво реконструйовані напередодні «Євро-2012». Вже з початку цього року у сфері підприємництва в районі створено близько 500 нових робочих місць і цей процес продовжується. В основному робочі місця створювалися у сфері обслуговування, торгівлі, готельно-ресторанному бізнесі, на АЗС.

Все це говорить про те, що розвиваючись, малий і середній бізнес досить швидко впливає на загальний рівень достатків мешканців Передмістя, які працюють у цьому секторі економіки.

Допоможи ближньому

Проте кожному підприємцю чи бізнесмену, збагачуючись, не слід забувати прописної істини, що прирівнюється до біблейської заповіді в усіх цивілізованих країнах: «Заробив сам — допоможи іншому, тому, хто цього потребує...». Подібного принципу дотримується все більше виробничників та підприємців нашого району. Благодійність стає повсякденною нормою, життєвим принципом, покликом серця. Надзвичайно важливо, що тон тут задають великі промислові підприємства, де розроблені й утілюються в життя комплексні й цільові програми допомоги дітям, особам похилого віку, інвалідам, людям з особливими вадами здоров'я тощо.

Колишні промисловці й бізнесмени, а нині депутати Харківської обласної ради Еміль Тер-Степанян та Володимир Кацуба за останній рік у якості благодійної допомоги школам, дитсадкам, закладам культури, медицини, дозвілля стали справжніми меценатами, яким вдячні в Люботині, Пісочині, Глибокому, Стрілечій, Кулиничах, Жовтневому та інших населених пунктах, де встановлені ігрові майданчики, спеціальне обладнання, проведена реконструкція й значні ремонтні роботи. Учасники художньої самодіяльності мали змогу з'їздити на престижні конкурси, а пенсіонери та хворі отримали подарунки й ліки.

Не можна не згадати й про багаторічну меценатську діяльність Харківської райспоживспілки, де ніколи не забувають не лише своїх колишніх працівників, а й про вихованців дитячих будинків району.

— Протягом останніх років правління Райспоживспілки, разом з профспілковим комітетом, бере активну участь у благодійних акціях, — розповідає голова правління Харківської райспоживспілки Олександр Ярошенко. — Ми привозимо продукти, ласощі, іграшки, одяг дітям Комарівського будинку-інтернату та Зеленогайського Будинку дитини, допомагаємо ветеранам праці й пенсіонерам.

У якості спонсорської допомоги для села Комунар часто виступають ТОВ «Фрегат і Ко» та ТОВ «Техніком». А в Безлюдівському юридичному ліцеї, наприклад, добрим словом згадують місцеве кар'єроуправління, яке допомагає при ремонтних роботах цього навчального закладу.

Ветерани Великої Вітчизняної війни з багатьох населених пунктів району також не обділені увагою меценатів. Вони з вдячністю згадують парфумерні набори, подаровані на День Перемоги ТОВ «Аромат» чи харчові набори від Торгового будинку «Посад».

Звичайно, далеко не скрізь приватні підприємці та бізнесмени йдуть на допомогу, надаючи матеріальну підтримку тим, хто цього потребує. На жаль, є й такі представники малого та середнього бізнесу, які не «палають бажанням» займатися меценатством та благодійництвом. Вони розглядають свою участь у цьому лише у контексті: «А що я буду з цього мати?». Таким горе-бізнесменам навіть важко збагнути, що не завжди матеріальна вигода є сенсом буття, а добре ім'я підприємця також є одним із головних принципів ведення «гуманного» бізнесу. На щастя, в Передмісті переважна більшість людей все ж вважає, що робити добрі справи для інших — це престижно й почесно, а благодійність стає нормою повсякденного життя.

ПАУКИ МОГУТ БЫТЬ ОПАСНЫ



Виктория СТЕПКОВА

До недавнего времени жители Харьковщины были уверены, что в нашем регионе опасные для здоровья пауки не водятся. Однако в последние годы все чаще стали фиксироваться случаи, когда эти насекомые жалили людей. Как избежать неприятной встречи и что делать, если паук все же укусил вас, читайте в нашем материале.

Чем может закончиться встреча с пауком

В нашу газету поступила информация о том, что 26-летнего жителя Малой Рогани укусил паук. Произошло это ночью, у него дома. По словам пострадавшего, ощущение было, как от укуса осы — резкая боль, которая не стихала несколько часов, отек в месте укуса. Правда, обращаться к врачу молодой человек не стал, обошелся «домашними способами», поскольку случилось это в выходной день, а для вызова «скорой помощи» состояние было не настолько тяжелым. И действительно, к утру болевые ощущения практически исчезли, и пострадавший даже пошел на работу. На вопрос, как насекомое могло оказаться в помещении спальни, пострадавший предположил, что его могли занести вместе с вещами после поездки на отдых на Салтовское водохранилище.

Как выяснилось, в наших краях в последние годы такие случаи — не редкость. На прошлой неделе в ходе пресс-конференции заместитель председателя Харьковской облгосадминистрации Игорь Шурма рассказал, что с начала года уже было зафиксировано несколько случаев укусов жителей Харьковщины ядовитыми змеями и пауками. Однако подсчет таких случаев не ведется, так как они носят единичный характер.

Напомним, что в 2009 году двое жителей Лозовой, в числе которых был один ребенок, обращались к врачам после того, как подверглись нападению пауков. А 22-летний житель Мерефы, которого паук укусил в область шеи, даже оказался в реанимации.

Пауки: опасные и не очень

На территории Украины действительно обитают опасные для человека пауки — каракурты и тарантулы. Укусы этих насекомых для человека и животных очень ядовитые и могут при отсутствии лечения повлечь тяжелые осложнения. Встречаются они в основном в южных областях Украины (Одесской, Херсонской, Николаевской).

Хотя несколько лет назад появление пауков-тарантулов было зафиксировано и в нашей области, двух нашли в Купянском и Харьковском районах. К счастью, вреда нашим жителям экзотические гости не нанесли, только испугали. Одного тарантула специалисты СЭС благополучно поймали и доставили в лабораторию областной санстанции, где он прожил некоторое время и даже принес потомство.

В целом на территории Харьковской области насчитывается свыше 370 видов пауков, из которых около 30 относятся к группе так называемых «пауков-волков» и являются слабоядовитыми. Как правило их укусы не вызывают тяжелых осложнений.

Медики, с которыми нам удалось пообщаться, утверждают, что в тяжелых последствиях, о которых было сказано выше, скорее всего виноваты не пауки, а сами люди. В последнее время все чаще стали встречаться тяжелые аллергические реакции на укусы жалящих насекомых — не только пауков, но и ос, пчел.

Однако в плане возможных последствий те же клещи гораздо опаснее.

Это важно знать

Как видите, шанс подвергнуться нападению паука крайне невелик, однако он существует. Если это все же произошло, специалисты советуют обратиться к врачу для осмотра и необходимого лечения. Укусившего паука необходимо доставить в отдел медицинской паразитологии Харьковской областной СЭС для определения вида, к которому он принадлежит (районная СЭС этим не занимается!).

Ну а для того, чтобы свести риск к минимуму, необходимо знать и соблюдать простые правила безопасности во время отдыха на природе. Не просовывать руки в щели между камнями, заброшенные норы, разного рода выемки в почве и т. п. Не «шарить» руками вслепую в траве или кустарнике. Палатку ставить исключительно на ровной поверхности открытого грунта. Территорию вокруг палатки убрать от мусора и камней. На ночь палатка должна быть плотно закрытой или защищенной противокомариной сеткой. Не оставлять никаких щелей! Утром не забывайте проверять предметы, которые пролежали ночью за пределами палатки. Также необходимо проверять вещи после возвращения из похода или поездки на дачу. Не ходить в лесу, степи и горах в босоножках и шортах. Сохранять разумную бдительность даже на отдыхе, особенно, если вы находитесь в южных регионах страны. Ведь, например, укус каракурта вначале воспринимается как пустяковый укол.

Будьте внимательны и аккуратны, и тогда никакие насекомые не испортят вам летний отдых!



■ *Вісті Передмістя*

Готуй сіно влітку!..

На початок серпня на Харківщині вже намолочено близько 1 млн 700 тис. тонн ранніх зернових та зернобобових культур. Середня врожайність по області складає 28,1 ц/га.

Паралельно з цим у сільгосппідприємствах та фермерських господарствах продовжується заготівля кормів для худоби на зимовий період. У Харківському районі, скажімо, де тваринницька галузь представлена 15-ма сільгосппідприємствами різних форм власності, вже заготовлено понад третину необхідних обсягів сіна, комбікормів, технічного зерна, зеленої маси тощо. Лідерами по заготівлі кормів у Передмісті є ДП ДГ «Кутузівка», ФГ «Єпанчине», ПП «Агат», АТОВ «Харківплемсервіс», ТОВ «Авенга» та деякі інші.

Отже можна сподіватися, що взимку велика рогата худоба, свині, вівці, телята годуватимуться своєчасно, а їхній раціон буде різнобічним.

Скловиробники отримали сертифікати якості

Цей 2012 рік став знаковим для керівництва і працівників ТОВ «Мереф'янська скляна компанія», адже нещодавно підприємство отримало сертифікати якості у відповідності до міжнародних стандартів ISO та OHSAS, що стосуються якості продукції, екологічної безпеки виробництва, дотримання вимог безпеки праці та забезпечення харчової безпеки виробів.

Представник голландського органу по сертифікації QCCert-Ukraine B. V., від імені органу сертифікації систем менеджменту QCCert Spol s. r. o., вручив генеральному директору М. Б. Мамчуру сертифікати відповідності систем менеджменту ТОВ «Мереф'янська скляна компанія» встановленим міжнародним стандартам.

Видані міжнародні сертифікати визнаються контрольно-регуляторними і спостережними організаціями всього світу і свідчать про високу якість і безпеку виробленої в Мерефі продукції, про застосування заходів щодо мінімалізації впливу виробництва на оточуюче середовище, а також на забезпечення безпеки своїх робітників. Ця непересічна подія сприятиме активнішій експансії мереф'янських скловиробників на європейські й світові ринки.

Понад 6 осіб на місце

Вже потроху підбиваються підсумки цьогорічної вступної кампанії в ХНАУ ім. В. В. Докучаєва — флагмані вищої освіти не лише Харківського району, а й усієї України. Як повідомили нашій газеті в приймальній комісії цього вищого навчального закладу, цього року від абітурієнтів було подано на 420 заяв більше, ніж минулого року. Серед найпопулярніших факультетів — агрономічний, лісового господарства та інженерів-землевпорядників. На 359 бюджетних місць подано понад 2000 заяв, тобто цьогорічний конкурс на «держзамовлення» складає понад 6 осіб на місце.

Такій ситуації дуже раді в агроуніверситеті та вважають, що в цьому є велика заслуга й науковців, співробітників та працівників вищого навчального закладу, які постійно проводять активну профорієнтаційну роботу серед старшокласників Харківської та інших областей України — потенційних студентів вузу. Як показує практика, найбільший наплив абітурієнтів спостерігається не лише зі Слобожанщини, а й зі східних та південних областей нашої країни, де авторитет ХНАУ ім. В. В. Докучаєва — незаперечний. Агроуніверситет також надає пільги та має квоти при вступі для сільської молоді Передмістя та Харківської області. Скажімо, щорічно до університету вступає чимало випускників загальноосвітніх шкіл Харківського району, які пізніше повертаються працювати в свої рідні села.

Поштове відділення аж засяяло

У такому великому селищі як Васищеве поштове відділення давно вже потребувало капітального ремонту. Проте, хоча послугами пошти користується багато мешканців населеного пункту, на велике переобладнання відділення коштів у поштовиків не вистачало. Навіть попри те, що вони надають населенню чимало додаткових сервісних послуг — реалізація галантереї й санзасобів, доставка пенсій, виконання комерційних замовлень тощо.

Назустріч мешканцям Васищевого прийшов депутат Харківської обласнорї ради Євген Мураєв, який допоміг відремонтувати поштове відділення. Відтепер пошта у селищі Васищеве має європейський вигляд, комфортні умови для працівників і відвідувачів. Сучасне оздоблення стін, стелі, підлоги, гарні меблі, зручні стійки-віконця, новітнє освітлення. Капітально відремонтоване поштове відділення щойно відкрилося, а вже користується великою популярністю не лише поміж місцевих жителів, а й серед відпочиваючих, яких улітку в селищі значно побільшало.

Після Васищевого — на черзі капітальний ремонт поштового відділення в Безлюдівці, допомогти провести який також обіцяє обласний депутат.

Маркевич залишається до 2017 року

Після останнього тренування на спортивній базі в селищі Високому футболістам, уболівальникам і журналістам повідомили приємну новину. Наприкінці липня головний тренер «Металіста» підписав новий контракт. Президент клубу Олександр Ярославський і головний тренер команди Мирон Маркевич дійшли згоди для продовження контракту до червня 2017 року.

Як відомо, команду «Металіст» Мирон Богданович очолив ще в 2005 році й зумів вивести її на якісно новий рівень гри. Головну футбольну команду Харківщини 6 разів цей тренер виводив у бронзові призери Суперліги України, здобував право змагатися у єврочемпіонатах.

Василь ЧИГРИН

■ *Полезные советы*

Первая помощь при пищевых отравлениях

Причиной пищевых отравлений является в большинстве случаев бактериальное загрязнение продуктов при их приготовлении, хранении, транспортировке. Они вызываются такими микроорганизмами, как сальмонеллы, стафилококки, кишечная палочка и палочка ботулизма.

Пищевые отравления в основном сопровождаются тошнотой, рвотой, поносом, болями в области желудка и кишечника.

Болезнь длится 2—5 дней, затем, почти во всех случаях, наступает самоизлечение.

Пострадавшему от пищевого отравления рекомендуется покой, большое количество жидкости и голодание. Потребление пищи обычно вызывает ухудшение общего состояния.

За медицинской помощью при пищевых отравлениях нужно обращаться в тех случаях, когда:

• пищевое отравление не проходит в течение недели; .

• если температура у пострадавшего больше 37,5 °C;

• в течение 1-2 дней отмечаются сильная рвота и понос, которые не прекращаются от применения домашних средств;

• если больным является ребенок или пожилой человек.

При любом пищевом отравлении необходимо срочно принять следующие меры:

• сообщить лечащему врачу об отравлении;

• выявить причину отравления;

• принять меры по оказанию первой помощи;

• не допускать обезвоживания организма пострадавшего.

• сауна или баня изгоняют токсины из организма вместе с потом.

При пищевых отравлениях применяют самые разные средства.

Активированный уголь принимать по 3—5 г через каждые 15 минут в течение часа (есть специально обработанная глина, продающаяся в порошках. Она тоже может быть применена в качестве адсорбента).

Молочко семян чертополоха помогает печени быстрее переработать токсические вещества, попавшие в организм. Принимать по 10—15 капель каждые 30 минут.

Можно готовить и принимать экстракт семян чертополоха в той же дозировке.

Помогут имбирь, концентрированные капли или экстракт, чеснок, настои и отвары из корня одуванчика, чай из подорожника.

Витамин С — по 1 г через каждый час в течение 2 часов.

Полезна 1 чайная ложка порошка горчицы, растворенная в стакане теплой воды. Смесь выпивается одномоментно, и действует она почти сразу в качестве рвотного средства.

Касторовое масло, разведенное в воде, при приеме внутрь также уменьшает опасность отравления.

1—2 столовые ложки масла вылить в стакан с лимонным соком и пить по глотку через каждые 3—5 минут. Астрагал, элеутерококк, морские микроводоросли способствуют очищению организма от токсинов.

При всех видах отравления народная медицина советует не ложиться, а ходить, чем больше, тем лучше. Из 2—3 отравившихся одним и тем же ядом в 90% случаев погибает тот, кто не может превозмочь себя и ложится в постель. Тот, кто из последних сил старается ходить, даже бегать, выживает, так как при ходьбе организм с потом выбрасывает яды, очищая себя. Полезны также теплые ванны, душ для смывания с кожи продуктов отравления.

В китайской медицине рекомендуется при острых пищевых отравлениях и в период реабилитации провести несколько курсов массажа:

— больной ложится на кушетку вниз лицом, а оказывающий помощь массирует позвоночник и части тела, расположенные вдоль него;

— в положении пациента на спине подушечкой большого пальца массируется область над пупком (3 минуты);

— большим пальцем проводится точечный массаж точки, расположенной между бровями. Сделать 30—40 надавливаний;

— проводится массаж точки, расположенной на расстоянии ширины одного пальца от внешнего конца брови.

Для оказания первой помощи при пищевых отравлениях необходимо:

• до прихода врача промыть желудок как можно быстрее большим количеством воды;

• дать слабительное (2 столовые ложки касторового масла);

• сделать глубокую клизму с 2 ложками касторового масла или крепким настоем ромашки;

• через каждые полчаса давать горячее питье, крепкий чай.

И главное — это не затягивать с вызовом врача или скорой помощи.

Ответы на сканворд в №55

По горизонтали: Философия. Секрет. Кот. Галера. Ра. Проволока. Та. Ер. Рок. Иней. Гарем. Мыс. Попса. Крупа. Лад. Марат. Ливерпуль. Икар. Яма. Забава. Ир. Бадминтон. Хандра.

По вертикали: Спи. Прораб. Логотип. Аванс. Село. ЕА. Елей. Леон. Фурор. Или. АК. Авизо. Як. Ара. Декан. Ор. Орк. Раб. Сталкер. Прах. Муму. Ва. Пал. Ан. Марья. Мир. Теннис. Тиара.

ТОП-10 БЛЮД ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА



Гювеч летний

Ингредиенты: 850 г сладкого перца, 50 г растительного масла, 5 яиц, 250 г брынзы, 1/2 л молока, 25 г зелени петрушки, перец, соль.

Сладкий перец нарезать, посолить и спассеровать до мягкости. Взбить яйцо с молоком, добавить брынзу, перец, зелень, соль, соединить со сладким перцем. Выложить в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Жареный перец по-панагюрски

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 1,5 чашки масла, 2 ст. л. муки, 1,25—1,5 ст. кислого молока, соль.

Перец испечь, очистить, нарезать, посолить и обжарить на масле. Посыпать мукой, обжарить, влить слегка подсоленное взбитое молоко и варить на среднем огне 5-6 мин., постоянно помешивая. Перед подачей можно посыпать перцем или зеленью петрушки.

Жареный перец, фаршированный плавленым сыром

Ингредиенты: 12 сладких перцев, 2 ст.растительного масла, 1 ст. уксуса, 90 г плавленого сыра, 1/3 ст. муки, 1 яйцо, 1/2 ст. сыра, соус, соль.

Перцы выложить в разогретое масло и жарить по 3 сек. с каждой стороны. Шумовкой переложить в холодную воду, очистить, сделать длинный надрез и удалить семена, воду слить. Смешать 1 ст. воды, уксус, соль, положить перцы, накрыть крышкой и оставить на 24 ч. Промыть, обсушить, нафаршировать плавленым сыром. Запанировать в муке, затем в яйце, затем в сыре и жарить по 2 мин. с каждой стороны. Подать с любым мексиканским соусом.

Лечо

Ингредиенты: 230 г сладкого перца, 190 г помидоров, 13 г растительного масла, 12 г шпига, 36 г лука, 1 г красного перца, соль.

Помидоры ошпарить, снять кожицу и разрезать на 4 части, сладкий перец разрезать вдоль на 5-6 частей. Шпиг кубиками слегка обжарить в масле, добавить лук и спассеровать до золотистого цвета. Положить красный перец, сладкий перец, помидоры, соль и тушить под крышкой до готовности.

Паприкаш

Ингредиенты: 6-8 сладких перцев, 50 г растительного масла, 3 луковицы, 6-8 яиц, 3/4 ст. кефира, 2 ст. л. зелени, соль.

Сладкий перец и лук обжарить в растительном масле, влить немного воды и потушить. Добавить рубленые яйца, кефир, зелень.

Перец жареный по-молдавски

Ингредиенты: Сладкий перец, подсолнечное масло, винный уксус, соль.

Сладкий перец разрезать на 4 или 8 частей. Обжарить в масле, полить винным уксусом, посолить, накрыть крышкой и дать постоять 15 мин.

Перец, фаршированный брынзой и помидорами

Ингредиенты: 1,6 кг сладкого перца, 300 г брынзы, 5 яиц, 500 г помидоров, 100 г сливочного масла, соль.

Смешать брынзу, яйца, помидоры. Нафаршировать перцы, выложить на смазанный маслом противень. Между ними положить помидоры. Полить маслом и запечь в духовке.

Пиперада

Ингредиенты: 200 г ветчины, 1/2 ст. оливкового или подсолнечного масла, 1 луковица, 1 кг сладкого перца, 3-4 зубчика чеснока, 1 кг помидоров, 6 яиц, зелень петрушки, перец, соль.

Ветчину обжарить в масле и вынуть. В этом же жире спассеровать лук, сладкий перец соломкой, добавить чеснок и очищенные помидоры. Когда часть воды выпарится, добавить соль, перец, ветчину, залить взбитыми яйцами и варить при слабом кипении до готовности. Посыпать зеленью.

Пюре из помидоров и перца

Ингредиенты: 3 больших сладких перца, 5 помидоров, 2 зубчика чеснока, оливковое масло, перец, соль.

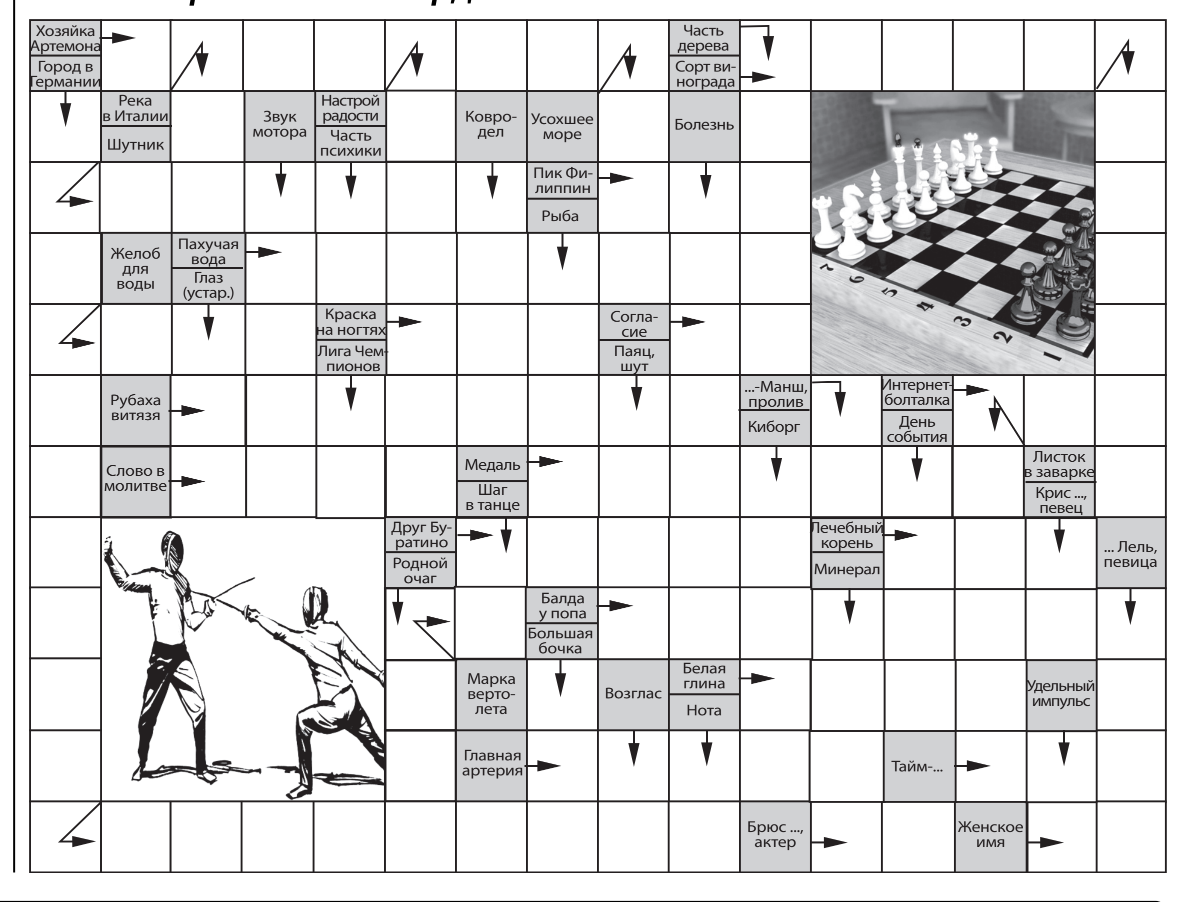
Перец испечь, очистить и растолочь вместе с очищенными помидорами. Добавить масло, чеснок, перец, соль и тушить 2-3 мин.

Чечкуча из жареного перца и картофеля

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 500 г помидоров, 3 ст. л. растительного масла, 1 острый перец, 1 щепотка перца, 1 головка чеснока, 1 ч. л. паприки, 1/2 л воды, 2 картофелины, 2 яйца, соль.

Сладкий перец и помидоры обжарить, добавить толченый с солью и перцем чеснок, паприку, воду и тушить на слабом огне. Положить разрезанный на 4 части картофель и тушить еще 30 мин. Смешать яйца с 4 ст. л. отвара и заправить овощи.

■ *Авторский сканворд от Анны*



ТРИБУНА трудящих
Видавець: редакція газети «Трибуна трудящих»
Наш сайт: http://www.tribune.kharkov.ua
Свідоцтво про державну реєстрацію ХК №1518-259ПР від 29.04.2009 р.
Засновники: Харківська районна рада, Харківська районна державна адміністрація
Офіційний сайт ХРДА: http://www.khrda.gov.ua
Виходить щосереди та щосуботи українською та російською мовами.
Адреса редакції: 61052, м. Харків, вул. Червоноармійська, 4.
E-mail: Tribuna2009@mail.ru
Тел. 712-00-56. Тел./факс 712-37-10.
В. о. головного редактора: Микола Хорошев.
Відповідальний за випуск: Ольга Попова.
Літературний редактор: Ганна Положій.
Верстка: Інна Денисенко.

Газета надрукована у друкарні ВАТ «Видавництво «Харків». Московський просп., 247, МСП, Харків, 61037.
Зам. 2-576
Тираж план. 10795 примірників.
Передплатний індекс 61805